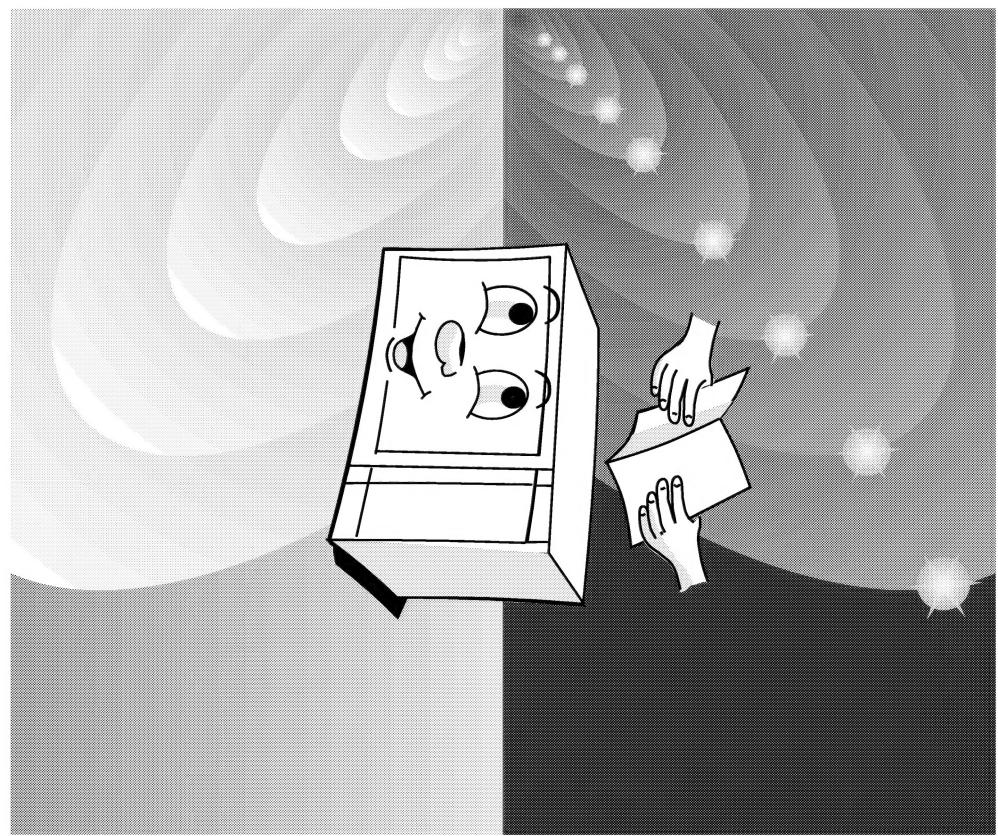


Whirlpool Sweden AB

Bauknecht



Notice d'emploi

EMCCS 4127

F

	PAGE
INTRODUCTION	3
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	3
VUE GÉNÉRALE	3
INSTALLATION	4
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	5
ACCESSOIRES	6
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS	8
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON	8
ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT	8
UTILISATION DE L'AFFICHAGE OPTIONNEL DE L'HEURE	9
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES	10
FONCTION JET DEFROST	11
FONCTION GRIL	12
FONCTIONS COMBINÉES GRIL ET MICRO-ONDES	13
FONCTION CRISP MANUELLE	14
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE	15
FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	16
FONCTION VAPEUR AUTOMATIQUE	17
FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE	18
MÉMORISATION DES PRÉFÉRENCES PERSONNELLES	19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
DIAGNOSTIC DES PANNES	21
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	22
	23

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage de tout panneau protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

Selon la norme CIE 705.

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	23 min	Crisp	Placer sur le plat CRISP
13.3.0	500 g	Jet defrost		Placer sur le plateau tournant

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- * Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- * Ouvrez et refermez la porte avant de dessayer à nouveau.

Remarque importante :

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit l'être par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché le four.

Evitez d'utiliser des éponges abrasives. En effet, vous pourriez rayer la surface.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, les deux faces de la porte et les encadrements de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le grill ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense incinérant toutes les éclaboussures. Il convient toutefois de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Grill n'est pas régulièrement utilisée, elle doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour incinérer toutes les éclaboussures, afin de réduire le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE : **Support du plateau tournant.**

Plateau tournant en verre.



Couvercle.

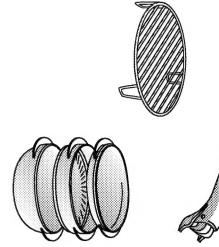
Poignée CRISP.



Grille métallique



Micro Plus VAPEUR.



NETTOYAGE DÉLICAT :

Nettoyez le plat CRISP dans une solution composée d'eau et de détergent doux.

Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Laissez toujours refroidir le plat CRISP avant de le nettoyer.

Le plat CRISP ne doit être ni immergé ni rincé à l'eau pendant qu'il est chaud. Un refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.



⚠ ATTENTION!

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de déteriorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

Des nettoyants abrasifs, tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier.

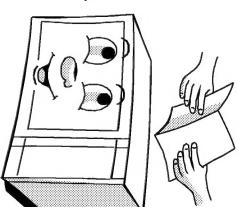
Ne le vaporisez pas directement sur le four.

INTRODUCTION

Merci de votre confiance!

Nous espérons que cet appareil répondra à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.

Pour assurer des conditions optimales d'utilisation, nous mettons à votre disposition cette notice d'emploi. Elle vous fournira toutes les informations nécessaires concernant les modalités d'utilisation et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.

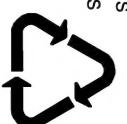


Veuillez conserver la notice d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer en cas de besoin.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

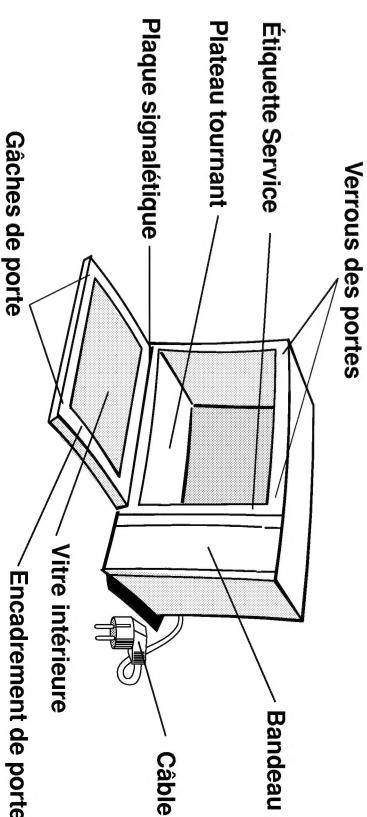
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



Appareil

Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



La notice d'emploi que nous vous proposons concerne plusieurs modèles de notre gamme de fours micro-ondes. Elle contient donc la description de fonctions et d'accessoires qui n'existent peut-être pas sur le modèle particulier que vous avez choisi. Le Guide d'utilisation rapide concerne votre modèle particulier. Vous trouverez plus d'informations sur la cuisson au four micro-ondes dans le livre de recettes fourni avec cet appareil.

Veuillez vaporiser le four avec un nettoyant pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier. Vous y référer en cas de besoin.

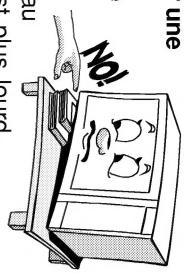
INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

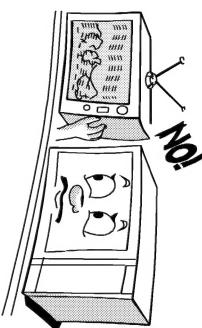
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu.

Le côté du bandeau de commandes est plus lourd. Manipulez le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Laissez un espace de 15 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35°C.



Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée (2 points s'allument). Ce four permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas programmé.

+ 2
- 2 ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Ouvrez la porte.



2. Appuyez sur une des touches automatiques.



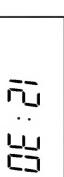
* Les symboles correspondants s'allument.

3. Appuyez sur les touches + / - pour régler vos préférences personnelles.



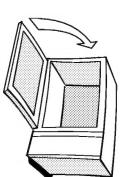
* + pour augmenter la température finale.
* - pour baisser la température finale.

4. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.



* Le réglage est mémorisé.
* L'horloge s'affiche avec les réglages effectués précédemment.

5. Fermez la porte.



* Le four se remet en "mode veille".

MÉMORISATION DES PRÉFÉRENCES PERSONNELLES

Si vous choisissez souvent le même réglage des préférences personnelles, vous pouvez le mémoriser et l'utiliser comme réglage standard. Ceci peut être fait pour chacune des fonctions automatiques ou 6th SENSE. Vous pouvez également mémoriser vos réglages favoris pour chaque catégorie d'aliments.

+ 2
- 2 ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

1. Ouvrez la porte.



2. Appuyez sur une des touches automatiques.



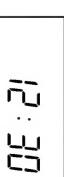
* Les symboles correspondants s'allument.

3. Appuyez sur les touches + / - pour régler vos préférences personnelles.



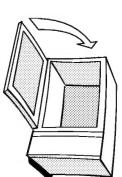
* + pour augmenter la température finale.
* - pour baisser la température finale.

4. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.



* Le réglage est mémorisé.
* L'horloge s'affiche avec les réglages effectués précédemment.

5. Fermez la porte.



* Le four se remet en "mode veille".

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

ATTENTION!

L'APPAREIL DOIT ÊTRE
OBLIGATOIUREMENT RELIÉ
À LA TERRE!

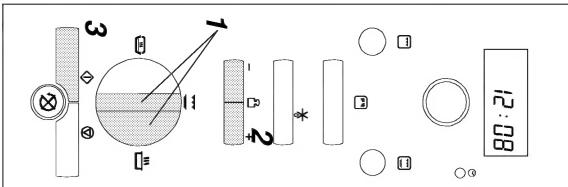
FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE

Utilisez cette fonction pour adapter le résultat final à vos goûts personnels.

2 ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

1. Appuyez sur l'une des touches automatiques.

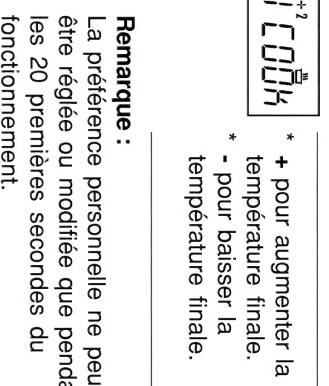


2. Appuyez sur les touches + / - pour régler les préférences personnelles.



* La fonction sélectionnée s'affiche.

3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START si l'une des fonctions 6th SENSE était sélectionnée.



Remarque :

La préférence personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

Ceci permet de régler le résultat final à une température supérieure ou inférieure.

En appuyant sur une des fonctions automatiques, vous sélectionnez le réglage standard. Ce réglage produit normalement le meilleur résultat. Les aliments que vous avez réchauffés seront peut-être trop chauds pour pouvoir les manger tout de suite. Vous pouvez facilement régler ce problème avant de réutiliser cette fonction.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu!

Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction MICRO-ONDES. Cela risquerait de l'endommager.

Les ouvertures de ventilation sur le four ne doivent pas être recouvertes. Cela pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement.

Veillez à ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

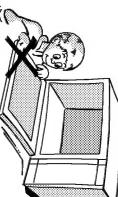
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Risque d'incendie.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut se carboniser ou brûler, et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

Ne surcuissez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prend feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.



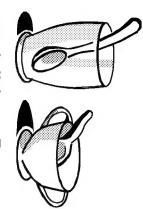
Si la fonction Grill n'est pas régulièrement utilisée, il y a un risque d'incendie, en raison de l'éventuelle accumulation de particules alimentaires et de graisse sous le gril. Afin de réduire ce risque, la fonction Grill seulement doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour le nettoyage du four.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

LIQUIDES

Par exemple, dans le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.

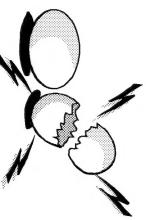


Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivante :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

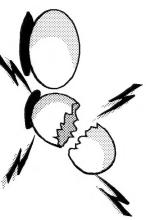
RÉCIPIENTS

N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager ou les faire exploser.



ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

Le type d'accessoires fourni avec votre four peut varier selon le modèle. Consultez votre Guide d'utilisation rapide pour connaître les accessoires fournis avec votre modèle.

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes. Pour la cuisson aux micro-ondes pour plus de détails, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et goûtez avant de servir.



Testez également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.

Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer!

ATTENTION AUX MAINS

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four.

ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.

FONCTION VAPEUR AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour faire bouillir rapidement et cuire à la vapeur d'eau frémissante vos aliments en une seule étape. Cette fonction convient particulièrement bien pour : les pommes de terre ou le riz.

ACTION DE L'UTILISATEUR

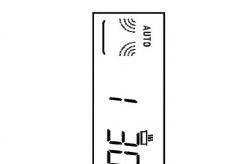
EFFET PRODUIT

1. Appuyez sur la touche VAPEUR AUTOMATIQUE.



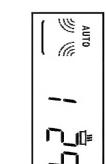
- * Le symbole Micro-ondes s'allume.
- * Le symbole Réchauffage s'allume.
- * BOIL s'affiche.

2. Sélectionnez le temps de frémissement en tournant le bouton de réglage.



- * Le temps est affiché pendant 3 secondes, puis BOIL s'affiche à nouveau.

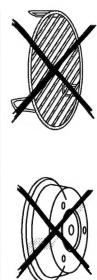
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



- * Lorsque la température d'ébullition est atteinte, le temps de frémissement est affiché et décompté.

Marche uniquement

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Cette fonction fonctionne en 2 étapes.

- * La première porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.
- * La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

Placez toujours un couvercle sur les aliments.

Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes et résistent à la chaleur. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette, placée la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

N'utilisez pas d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments. Le programme ne doit pas être interrompu tant que "BOIL" est affiché.

Le programme peut être interrompu lorsque le temps est affiché.

Placez toujours le "Micro Plus VAPEUR" sur le plateau tournant en verre.

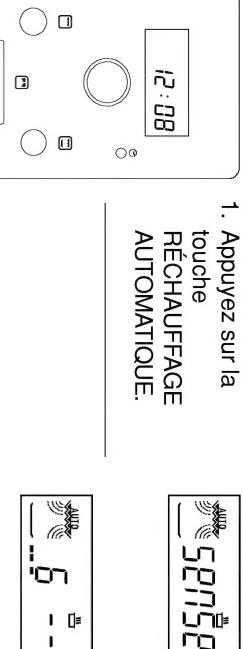
FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer les aliments réfrigérés ou surgelés.

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

1. Appuyez sur la touche RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE.



- * SENSE s'affiche.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Réchauffage s'allume.

- * Après un certain moment, le temps de réchauffage est affiché et décompté en minutes.
- * La bande lumineuse indiquant que la cuisson est en cours s'allume et s'allonge.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Marche uniquement

Remarque :

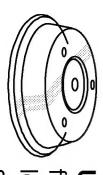
Le temps de cuisson n'est décompté en secondes qu'à la fin du programme.

La fonction RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE peut être utilisée

- “telle quelle” entièrement automatiquement ou elle peut être adaptée à votre convenance personnelle en utilisant l'option PRÉFÉRENCE PERSONNELLE.

Le programme ne doit pas être interrompu tant que “SENSE” est affiché.

Utilisez toujours le couvercle fourni avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes! Si les aliments sont emballés de telle manière qu'il n'est pas possible d'utiliser le couvercle, faites 2 à 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.



ACCESOIRES

Lorsque vous placez les aliments et les accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. Ceci est particulièrement important avec les accessoires métalliques ou composés de pièces en métal.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant

en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.

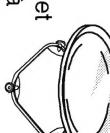
* Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant

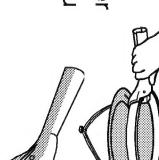
en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les sucs de cuisson et les particules d'aliment qui, à défaut, saliraient l'intérieur du four.



* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée spéciale CRISP pour retirer les plats chauds CRISP du four.



PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat CRISP.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat CRISP. **N'utilisez pas** le plat CRISP lorsque le plateau tournant est à l'arrêt.



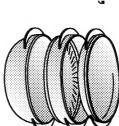
Ne placez aucun ustensile sur le plat CRISP, car il deviendrait très vite chaud, au risque d'endommager l'ustensile.

Le plat CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction CRISP lors d'un préchauffage avec un plat CRISP.

Utilisez le “Micro Plus Vapeur” en laissant le plat égouttoir en place pour des aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.

Utilisez le “Micro Plus Vapeur” sans le plat égouttoir pour des aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.

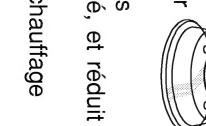
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les ustensiles du four. Le “Micro Plus Vapeur” peut être lavé au lave-vaisselle.



Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité, et réduit le temps demandé.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

Ne l'utilisez pas avec la fonction **GRIL**, **CRISP** ou **CHALEUR PULSEÉE**. Il fondrait.



GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique pour placer les aliments lorsque vous utilisez la fonction Gril.

Cette fonction permet de dorer rapidement la surface des aliments.

FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de réchauffer rapidement des aliments congelés prêts à servir. La fonction CRISP AUTOMATIQUE doit uniquement être utilisée pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

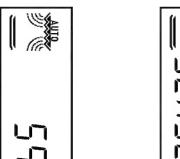
- Appuyez sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.


* La première famille d'aliments est affichée.
* Le symbole Micro-ondes s'allume.
* Le symbole Gril s'allume.
* Le symbole Crisp s'allume.

- Selectionnez la famille d'aliments en appuyant sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.


* La famille d'aliments sélectionnée est affichée.

- Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.


* SENSE s'affiche.
* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le symbole Gril clignote.


* Après un certain moment, le temps de réchauffage est affiché et décompté.


* Après un certain moment, le temps de réchauffage est affiché et décompté.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.

Remarque :

En cours de cuisson (frites uniquement), le four vous invite à mélanger les aliments ("STIR FOOD").



- PIZZAS SURGELÉES (200 - 750 g)



- FRITES SURGELÉES (250-600 g)

Le four poursuit la cuisson jusqu'à ouverture de la porte. Un signal sonore est émis toutes les 30 secondes (3 fois) lorsque "STIR FOOD" s'affiche.

Si vous n'ouvrez pas la porte pour mélanger les aliments, le four poursuivra simplement la cuisson jusqu'à terme mais le résultat sera moins bon que si les aliments avaient été mélangés.

UTILISATION DE L'AFFICHAGE OPTIONNEL DE L'HEURE

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes.

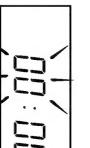
ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

- Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.


* Les deux points s'affichent.

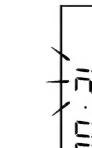
- Appuyez sur la touche HORLOGE.


* Les chiffres de gauche (heures) clignotent.

- Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.


* L'heure choisie continue de clignoter.

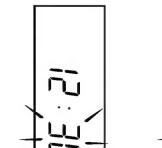
- Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE.


* Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.

- Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.


* Les minutes choisies continuent de clignoter.

- Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE.


* L'horloge est réglée et fonctionne.

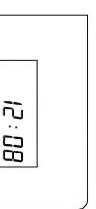
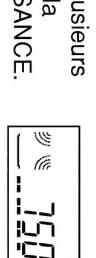
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez sur la touche HORLOGE, puis sur ARRÊT/STOP.

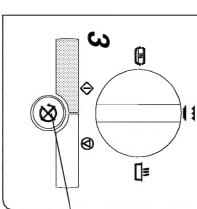
Pour faire réapparaître l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide (JET START) d'aliments, tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

ACTION DE L'UTILISATEUR EFFET PRODUIT

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche PUISSANCE. 
* Le niveau de puissance est affiché.
- Selectionnez le temps en tournant le bouton de réglage. 
* Le temps s'affiche.
- Appuyez sur la touche DÉPART/JET START. 
* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Marche ou Arrêt 

Ne l'utilisez pas avec cette fonction. 

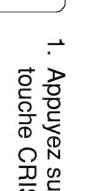
Lorsque la cuisson a démarré :

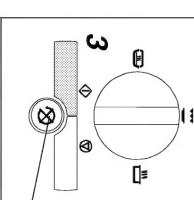
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer. Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE. Appuyez une fois pour afficher le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE pour modifier le niveau de puissance.

FONCTION CRISP MANUELLE

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers, etc.

ACTION DE L'UTILISATEUR EFFET PRODUIT

- Appuyez sur la touche CRISP. 
* 5 sec s'affiche.
* Le symbole Gril s'allume.
- Selectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. 
* Le symbole Micro-ondes s'allume.
* Le symbole Gril clignote.
- Appuyez sur la touche DÉPART/JET START. 
* Le temps s'affiche.
* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Marche uniquement 

Ne l'utilisez pas avec cette fonction. 

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Le four combine automatiquement les fonctions MICRO-ONDES et GRIL pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats.

Il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance ou d'activer/désactiver la fonction GRIL pendant l'utilisation de la fonction CRISP.

▲ REMARQUE IMPORTANTE!

Assurez-vous que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

Ne posez pas le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

Utilisez des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale, qui est fournie pour sortir le plat CRISP.

FONCTIONS COMBINÉES GRIL ET MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre, etc.

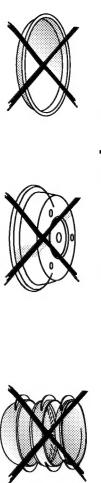
Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous.

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

1. Appuyez sur la touche GRIL.
2. Appuyez sur la touche PUISSANCE pour régler la puissance.
3. Tournez le bouton de réglage.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Marche ou Arrêt



Ne l'utilisez pas avec cette fonction.

En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche correspondante. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du gril, est limité à un niveau prédéfini en usine.

FONCTION JET DEFROST

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous.

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.
2. Appuyez à nouveau sur la touche JET DEFROST pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches POIDS pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Marche uniquement

Marche ou Arrêt

Il est possible d'éteindre le four micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Au moment où 0 W est atteint, le four entre en mode GRIL uniquement.

FONCTION JET DEFROST

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Remarque : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.

1 VIANDE (100 g - 2 kg)	2 VOLAILLE (100 g - 3 kg)
3 POISSON (100 g - 2 kg)	4 LÉGUMES (100 g - 2 kg)

5 PAIN (100 g - 2 kg)

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé :
Suivez les instructions du point "Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W pour la décongélation. Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez 90 W.

Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.

FONCTION GRILL

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

ACTION DE L'UTILISATEUR

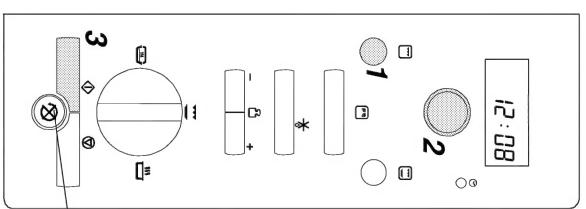
EFFET PRODUIT

1. Appuyez sur la touche GRILL.	
2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.	
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.	

* 5 sec s'affiche.
* Le symbole Grill s'allume.

--	--

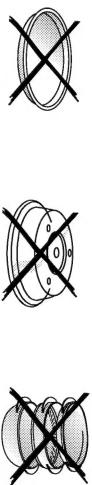
* Le temps s'affiche.
* Le symbole Grill clignote.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



Marche uniquement



Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes alors que le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.



REMARQUE IMPORTANTE!

Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

Remarque : Appuyez sur la touche GRILL pendant la cuisson pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction grill. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.